

RESUMO

PIZETTA, Leticia Calvi. **Elaboração de iogurte com adição de farinha de yacon**. 2013. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) – Universidade Federal do Espírito Santo, Alegre-ES. Orientadora: Prof^a. DSc. Mirela Guedes Bosi. Co-orientadora: Prof^a. DSc. Neuza Maria Brunoro Costa.

O yacon (*Smallanthus sonchifolius*) é uma espécie originária dos Andes e atualmente tem sido produzido em países como o Brasil. As raízes do yacon possuem entre 10% e 14% de matéria seca, sendo que desse teor 90% corresponde a carboidratos como os fruto-oligossacarídeos (FOS) (40% a 70%). O yacon pode ser considerado um alimento funcional, principalmente pela presença dos FOS que possuem características prebióticas. Os FOS resistem a temperaturas de cerca de 140°C e são resistentes a pH acima de 3. Por essas características, o yacon pode ser utilizado como fonte de FOS e sofrer diferentes tratamentos, como por exemplo, a produção de farinha, que pode ser adicionada a outros produtos como ao iogurte. Iogurte é o produto da fermentação do leite pasteurizado por *Streptococcus salivarius* ssp. *thermophilus* e *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *bulgaricus*. O objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito da adição de farinha de yacon nas características físico-químicas e sensoriais do iogurte. Foram elaborados o iogurte com 3,54% farinha de yacon e o iogurte controle (sem farinha de yacon). Em relação à farinha foram quantificados os teores de FOS e extrato seco total (EST) e determinado o valor de pH. Já em relação aos iogurtes, foram avaliados os aspectos físico-químicos de EST, cinzas, carboidrato, proteína, gordura, acidez titulável, pH e sinérese. O pH e a sinérese foram avaliados a cada 7 dias por um período de 28 dias. Também foi avaliada a aceitação sensorial quanto aos atributos aroma, textura, sabor e impressão global, além da intenção de compra. Foi aplicado um questionário com questões referentes à faixa etária, sexo, faixa de renda, conhecimento sobre alimentos prebióticos e sobre yacon e consumo de iogurte. Na caracterização físico-química houve diferença significativa ($p < 0,05$) entre os iogurtes para as variáveis EST, cinzas, carboidrato, pH e acidez titulável. O iogurte adicionado de farinha de yacon apresentou 20,55% de EST, 0,94% de cinzas, 12,95% de carboidrato, pH 4,79 e 81,72°D de acidez titulável, já o iogurte controle apresentou 18,84% de EST, 0,85% de cinzas, 11,29% de carboidrato, pH 4,88 e 75,55°D de acidez titulável. Os resultados da aceitação sensorial demonstraram que a adição de farinha de yacon interferiu negativamente na aparência, textura e impressão global dos iogurtes. O iogurte adicionado de farinha de yacon obteve médias para esses três atributos entre os termos hedônicos “não gostei nem desgostei” e “gostei pouco” na escala utilizada, e o iogurte controle obteve médias entre os termos hedônicos “gostei pouco” e “gostei muito”. Pode-se concluir que a adição da farinha de yacon ao iogurte é uma alternativa tecnologicamente viável para a indústria, visto que o iogurte elaborado apresentou características físico-químicas e sensoriais aceitáveis.